



411597S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0010S-2022

# 方便米面制品

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、孔令云、王宝岭、董金龙、郭媛媛、贾燕冉。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

MIN  
QB

# 方便面制品

## 1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便熟湿面、方便熟干面、方便面皮中的一种为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、粉条（丝）包、猪肚鸡罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包】（详见附录）中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡、煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便熟湿面、方便熟干面、方便面皮。

方便熟湿面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、木薯粉、马铃薯粉、小米粉、玉米粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E、乳酸链球菌素中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、杀菌或不杀菌、包装加工制成的方便熟湿面。

方便熟干面以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、大豆粉（黄豆粉）、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉中

的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合（粉碎）中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的方便熟干面。

方便面皮是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、木薯粉、马铃薯粉、大米粉、小米粉、玉米粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、切分、定型烘干制成、包装而成的方便面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 紫小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、黍米

粉、粟米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、大豆粉（黄豆粉）、豌豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 山药粉、紫薯粉、木薯粉、马铃薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.13 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.14 葛根粉应符合 GB 30637 的规定。

2.1.15 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

2.1.16 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 QB/T 5028 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.20 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.22（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.23（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.24（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.25（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.26（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.31 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.32 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.33 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。

- 2.1.34 蛹虫草粉应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。
- 2.1.35 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.40 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.44 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.48 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.49 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.50 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.52 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.59 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.62 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.63 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.64 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.65 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

- 2.1.66 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.67 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.68 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.70 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.71 猪肚鸡罐头包应符合 GB 7098 的规定，原料见附录 A21。
- 2.1.72 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 1.1.75 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587、GB 17400 的规定，原料见附录 A20。
- 2.1.76 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定，原料见附录 A1、附录 A2、附录 A3。
- 2.1.77 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定，原料见附录 A4。
- 2.1.78 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定，原料见附录 A5。
- 2.1.79 脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定，原料见附录 A6、附录 A15、附录 A16、附录 A18、附录 A22。
- 2.1.80 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、芝麻包应符合 GB 19300 的规定，原料见附录 A7、附录 A8、附录 A9。
- 2.1.81 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定，原料见附录 A10。
- 2.1.82 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定，原料见附录 A11。
- 2.1.83 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定，原料见附录 A12。
- 2.1.84 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定，原料见附录 A13。
- 2.1.85 柠檬片包应符合 DBS34/2607 的规定，原料见附录 A14。
- 2.1.86 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定，原料见附录 A17。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

2.3.1 理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分 <sup>a</sup> , %	方便熟干面、方便面皮 ≤	14.0	GB 5009.3
	方便熟湿面 ≤	75.0	
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg ≤		1.5	GB 5009.149
核黄素 <sup>b</sup> , g/kg ≤		0.05	GB 5009.85
维生素E <sup>b</sup> , g/kg ≤		0.2	GB 5009.82
磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg ≤		5.0	GB 5009.256
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	酱腌菜包 ≤	20.0	GB 5009.33
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	熟制花生包、熟制青豆 (豌豆) 包、芝麻包 ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	熟制花生包、熟制青豆 (豌豆) 包、芝麻包 ≤	0.5	GB 5009.227
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	使用水产动物及其制品的料包 ≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg ≤		0.4	GB 5009.191
铅* (以 Pb 计), mg/kg	方便熟干面、方便熟湿面、方便面皮 <sup>d</sup> ≤	0.18	GB 5009.12
	方便熟干面、方便熟湿面、方便面皮 <sup>e</sup> ≤	0.45	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>f</sup> , μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>g</sup> , μg/kg ≤		20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于面的单独检验。 b仅限于添加该食品添加剂的面检验。 c仅适用于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中添加酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验。 d仅适用于不搭配调味料包的产品面的单独检验。 e适用于搭配料包的产品检验 (面和各调味料包的混合检验)。 f仅限搭配熟制花生包、芝麻包的产品面和各调味料包混合检验。 g仅限于使用苹果及其制品、山楂及其制品的产品检验。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.3.2 固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标	检 验 方 法	
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 核黄素， g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
<sup>a</sup> β-胡萝卜素， g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄， g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 日落黄， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<p><sup>a</sup>仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

2.3.3 半固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	指 标	检 验 方 法	
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
<sup>a</sup> β-胡萝卜素， g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄， g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 日落黄， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
<p><sup>a</sup>仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

2.3.4 液态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表 5 的规定。

表 5

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， g/kg ≤	1.2	GB 5009.263
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg ≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> β-胡萝卜素， g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄， g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 日落黄， g/kg ≤	0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄， g/kg ≤	0.15	GB 5009.35
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.3.5 酱腌菜包中食品添加剂的使用应符合表 6 的规定。

表 6

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.121
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠， g/kg ≤	0.25	GB 5009.278
<sup>a</sup> 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计）， g/kg ≤	0.1	GB 5009.34
<sup>a</sup> 糖精钠（以糖精计）， g/kg ≤	0.15	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， g/kg ≤	0.3	GB 5009.263
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）， g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg ≤	1.0	GB 5009.97
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg ≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 纽甜， g/kg ≤	0.01	GB 5009.247
<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计）， g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.3.6 熟肉制品包中食品添加剂的使用应符合表 7 的规定。

表 7

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg ≤	3.0	GB 5009.277
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg ≤	0.02	GB 5009.83
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.3.7 熟制海鲜包中食品添加剂的使用应符合表 8 的规定。

表 8

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.3.8 紫菜蛋汤调味料包中食品添加剂的使用应符合表 9 的规定。

表 9

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg ≤	2.0	GB 5009.83
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.3.9 熟制花生包和熟制青豆包中食品添加剂的使用应符合表 10 的规定。

表 10

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg ≤	1.2	GB 5009.97
<sup>a</sup> 糖精钠 (以糖精计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.3.10 大豆蛋白制品包中食品添加剂的使用应符合表 11 的规定。

表 11

项 目	指 标	检验方法
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。		

## 2.4 微生物限量

2.4.1 微生物限量应符合表 11 的规定。

表 11 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
<p>a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。</p> <p>b 微生物限量适用于未搭配调味料包的产品单独检验，搭配调味料包的产品面和各调味料包混合检验。</p> <p>c仅适用于搭配熟肉制品包的产品检验。</p> <p>d仅适用于搭配熟肉制品包中以牛肉为主要原料的产品检验。</p>					

### 2.4.2 猪肚鸡罐头包的微生物限量

猪肚鸡罐头包的微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应按GB 4789. 26的规定的的方法检验。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购的调味料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

**A1 固态复合调味料包【以（食用）植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、(青)花椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油(含维生素E)、(食用)牛油、(精炼)羊油、(食用)羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、调味猪油、起酥油、稀奶油、虾、小虾米、牛肉、牛肚、羊肉、羊肚、鸭肉、鸭肠、鸭脖、虾肉、鱼肉、猪肉、猪皮、猪肚、猪大肠、猪软骨、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、牛棒骨、(带皮)鸡肉(骨)、猪骨原汤、猪(大)骨高汤(粉)、牛骨高汤(粉)、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、(郫县)豆瓣酱、四川豆瓣、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、青椒酱、鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、牛骨浓香风味高汤、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、鸡肉风味调味酱、牛肉精膏、牛肉香膏、鸡肉精膏、鸡肉香膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、青花椒调味油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡(鲜)粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、浓缩鲜香粉调味料、浓香鸡味调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、复合调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、(食用)葡萄糖、麦芽糊精、番茄(粉)、洋葱(粉)、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆(黄豆)、芝麻、花生、紫菜、(大)葱、(生)姜、大蒜(蒜泥)、辣椒、芫荽(香菜)、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、香辛料、桂皮、月桂叶、白芷、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、叶用芥菜、泡辣椒、泡小米椒、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、(鲜)虾粉、酵母粉、猪肉粉、鸡肉粉、鸭肉粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、香菇粉、(食用)玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、磷脂、味噌、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、乳酸、醋酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、食用香精、食用香料、食用香精香料、(饮用)水、L-丙氨酸、姜黄、核黄素、柠檬黄、栀子黄、日落黄、胭脂树橙、 $\beta$ -胡萝卜素、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、酸水解植物蛋白调味液(粉)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种制成含有两种或两种以上】**

**A2 半固态复合调味料包【以精炼植物油或食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、(精炼)大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、熟香菜籽油、调味油【大豆油、香辛料、月桂叶、桂皮、白芷、芝麻中的几种】、香油、木姜油、藤椒油、(青)花椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、(食用)牛油、(精炼)羊油、(食用)羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、调味猪油、炼乳、起酥油、稀奶油(含卡拉胶)、虾、小虾米、牛肉、牛肚、羊肉、羊肚、鸭肉、鸭肠、鸭脖、虾肉、鱼肉、猪肉、猪皮、猪肚、猪大肠、猪软骨、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、牛棒骨、(带皮)**

鸡肉（骨）、猪骨原汤、猪（大）骨高汤（粉）、牛骨高汤（粉）、鸡骨原汤、猪骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、（郫县）豆瓣酱、四川豆瓣、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、鸡肉风味调味酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱、鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、牛骨浓香风味高汤、羊骨高汤、浓缩牛骨汤、牛奶、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、鸡肉提取物、鱼肉提取物、牛肉提取物、牛肉精膏、牛肉香膏、鸡肉精膏、鸡肉香膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、葡萄酒、食用盐、味精、青花椒调味油、酿造食醋、酿造酱油、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、鸡（鲜）粉调味料（含乳糖）、浓缩鲜香粉调味料、浓香鸡味调味料、肉味调味粉、香菇粉调味料、去腥粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、白砂糖、（单晶体）冰糖、海藻糖、蜂蜜、麦芽糖、（食用）葡萄糖、麦芽糊精、番茄（粉）、洋葱（粉）、红葱头、蛹虫草、羊肚菌、香菇、口蘑、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆（黄豆）、芝麻、花生、紫菜、（大）葱、香葱、（生）姜（粉）、大蒜（蒜泥）、辣椒、芫荽（香菜）、花椒、青麻椒、藤椒、香辛料、桂皮、丁香、月桂叶、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、叶用芥菜、泡辣椒、泡小米椒、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、（鲜）虾粉、酵母粉、猪肉粉、鸡肉粉、鸭肉粉、羊肉粉、牛肉粉、香菇粉、酱油粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、磷脂、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、5'-肌苷酸二钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、醋酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、鸡肉精膏、水解动物蛋白、（饮用）水、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、亮蓝、胭脂树橙、牛腩香精、食用香精、食用香料、食用香精香料、L-丙氨酸、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、酸水解植物蛋白调味液（粉）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种制成含有两种或两种以上调味料】

**A3 液态复合调味料包【以精炼植物油或食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、(青)花椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、(食用)牛油、(精炼)羊油、(食用)羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、调味猪油、稀奶油、虾、小虾米、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鱼肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、牛棒骨、羊骨、(带皮)鸡肉(骨)、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、(郫县)豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、鸡肉风味调味酱、豆豉、青椒酱、鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、猪(大)骨高汤(粉)、牛骨高汤(粉)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、浓缩牛骨汤、牛奶、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、鸡肉提取物、鸭肉提取物、鱼肉提取物、牛肉提取物、牛肉精膏、鸡肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、**

料酒、食用盐、味精、酿造食醋、酿造酱油、鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、浓缩鲜香粉调味料、浓香鸡味调味料、肉味调味粉、香菇粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、（食用）葡萄糖、麦芽糊精、番茄（粉）、洋葱（粉）、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆（黄豆）、芝麻、花生、紫菜、（大）葱、（生）姜、大蒜（蒜泥）、辣椒、芫荽（香菜）、花椒、青麻椒、藤椒、香辛料、桂皮、丁香、月桂叶、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、（鲜）虾粉、酵母粉、猪肉粉、鸡肉粉、鸭肉粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、磷脂、味噌、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、醋酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、姜黄、柠檬黄、栀子黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂树橙、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、食用香精、食用香料、食用香精香料、L-丙氨酸、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液（粉）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、蛹虫草、（饮用）水中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

**A4 酱腌菜包【以豆角、莲藕片、萝卜、生姜、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）、辣椒、大蒜、土豆、芥菜、榨菜、胡萝卜、白菜、莴笋、玉米中的一种或多种为主要原料，添加或不添加杏鲍菇、灰平菇、香菇、金针菇、海带、裙带菜、黑木耳、水、食用植物油、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、白酒、香辛料、花椒、辣椒、芝麻、酵母抽提物、乳酸、醋酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒红、辣椒油树脂、糖精钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、胭脂红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、乳酸链球菌素、食用香精香料中的一种或多种制成】**

**A5 熟制蔬菜包【以竹笋（笋）、木耳、杏鲍菇、灰平菇、香菇、金针菇、胡萝卜、白萝卜、土豆、莲藕、玉米、海带、豌豆中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（饮用）水、食用盐、（食用）植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、柠檬酸、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、味精、谷氨酸钠、芝麻、香辛料中的一种或多种制成】**

**A6 脱水蔬菜包【以脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水芫荽（香菜）、脱水胡萝卜、脱水（香）葱、脱水蒜苗、脱水万年青（青菜）、（冻干）香葱、（冻干）玉米粒、芝麻叶、冻干万年青（青菜）、冻干芫荽（香菜）、冻干西蓝花、脱水西蓝花、油麦菜、小白菜、菠菜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、黄豆、（冻干）青豆、姜、白芝麻、虾皮、海米、海苔、脱水鸡蛋粒（块）、脱水香**

菇、脱水牛肉丸、脱水木耳丝、红枣、（黑）木耳、豆皮、豆棒、蛹虫草、花生、重瓣红玫瑰中的一种或多种制成】

**A7 熟制花生包（油炸产品）【以花生仁为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种），添加或不添加鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、食用盐、味精、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒、芝麻、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、香辛料、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉中的一种或几种】、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、特丁基对苯二酚、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成】**

**A8 熟制青豆包（油炸产品）【以豌豆为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种），添加或不添加鸡粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、食用盐、味精、酿造酱油、辣椒、白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、香辛料、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉中的一种或几种】、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成】**

**A9 芝麻包【以芝麻为原料炒制而成】**

**A10 熟制海鲜包【以鱿鱼、虾仁、扇贝柱、鱼糜、杂色蛤中的一种或多种为主要原料，添加或不添加葵花籽油、姜油、大蒜油、芝麻油、（饮用）水、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糖浆、（食用）玉米淀粉、谷氨酸钠、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、甘油中的一种或多种制成】**

**A11 熟肉制品包【以牛肉、鸭脖、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、驴肉、腊肉（猪肉）、猪肚、猪大肠、牛肚、羊肚、鸭肠、培根中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（饮用）水、香菇、杏鲍菇、白平菇、灰平菇、茶树菇、金针菇、姬菇、姬松茸、蛹虫草、木耳、芹菜、萝卜、白菜、芥菜、（食用）植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、蚝油、酿造酱油、虾油、（食用）鸡油、（食用）猪油、（食用）牛油、（食用）羊油、木姜油、黄油（稀奶油）、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪肚鸡风味汤、（红油）郫县豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、青椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、藤椒油、食用盐、赤砂糖、白砂糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糊精、绵白糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、麦芽糖浆、酿造食醋、洋葱、红葱头、木姜子、莲子、枸杞、香茅、干燥椰丝、干竹笋、大豆（黄豆）、芝麻、花生、白芷、（生）姜、（大）葱、大蒜（蒜泥）、辣椒、藤椒、香辛料、桂皮、草果、辣椒干、泡（生）姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡（辣）椒、泡小米椒、大豆分离蛋白、酱油粉、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、松茸粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉、水解植物蛋白粉、黄酒、（浓香型）白酒、（调味）料酒、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢**

钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食用香精香料、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种制成】

**A12 卤蛋包【以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，添加或不添加（饮用）水、食用盐（海盐）、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、肉类复合调味料、白砂糖、麦芽糖、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、白醋、香辣红油、食用植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、泡椒、芝麻、（生）姜、香辛料、丁香、草果、芒果、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成】**

**A13 豆腐干包【以豆腐为主要原料，添加或不添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、菇类复合调味料、肉类复合调味料中的一种或多种制成】**

**A14 柠檬片包（非蜜饯产品）【以干柠檬片为主要原料，添加蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖中的一种或多种制成】**

**A15 紫菜蛋汤调味料包【以鸡蛋、紫菜为主要原料，添加鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、味精、麦芽糊精、芫荽（香菜）、（大）葱、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、虾皮、食用盐、（食用）玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、 $\beta$ -胡萝卜素中的几种制成含有两种或两种以上调味料】**

**A16 （芝麻）海苔包【以海苔丝为主要原料，添加炒芝麻、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或多种制成】**

**A17 大豆蛋白制品包【以大豆分离蛋白、低温食用豆粕为主要原料，添加或不添加谷朊粉、淀粉、（饮用）水、植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、芝麻、香辛料、丁香、酵母抽提物、酿造酱油、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、食用香精中的一种或多种制成】**

**A18 紫菜虾皮包【以紫菜、虾皮为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽（香菜）、（大）葱、（生）姜、蒜苗、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、裙带菜、海苔、高丽菜、木耳丝、枸杞、香辛料、桂皮、丁香、芒果、多香果、食用盐、（食用）玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）中的几种制成含有两种或两种以上调味料】**

**A19 粉条（丝）包【以红薯淀粉、马铃薯淀粉、土豆淀粉中的一种为主要原料，添加（饮用）水，添加或不添加食用盐制成】**

**A20 猪肚鸡罐头包【以白蘑菇、鸡胸肉、猪肚、水、猪肚鸡风味汤、香辛料为主要原料，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆油、猪骨汤、鸡肉提取物、 $\beta$ -胡萝卜素、味精、鸡精调味料、鸡粉调味**

料、菇精调味料、肉类复合调味料、食用盐、香辛料、桂皮、丁香、山楂、白芷、草果、杏鲍菇、香菇、灰平菇中的一种或几种制成】

A21 木耳豆皮包【以木耳、豆皮为原料制成】

A22 枸杞蛹虫草包【以枸杞、蛹虫草为主要原料，添加或不添加红枣制成】

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以方便熟湿面、方便熟干面、方便面皮中的一种为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、粉条（丝）包、猪肚鸡罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包】（详见附录）中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡、煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便熟湿面、方便熟干面、方便面皮。

方便熟湿面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、木薯粉、马铃薯粉、小米粉、玉米粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E、乳酸链球菌素中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、杀菌或不杀菌、包装加工制成的方便熟湿面。

方便熟干面以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、大豆粉（黄豆粉）、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合（粉碎）中的一种或几种】、淀粉【（食用）

玉米淀粉、(食用)小麦淀粉、(食用)木薯淀粉、(食用)马铃薯淀粉、(食用)豌豆淀粉中的一种或几种】、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳(粉碎)、奇亚籽(粉碎)、大豆(分离)蛋白粉、谷朊粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、(食用)植物油(大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E中的一种或几种,添加生活饮用水,经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的方便熟干面。

方便面皮是以小麦粉为主要原料,添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉(菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种)、山药粉、紫薯粉、木薯粉、马铃薯粉、大米粉、小米粉、玉米粉、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【(鸡)全蛋粉、(鸡)蛋黄粉、(鸡)蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、(食用)小麦淀粉、(食用)木薯淀粉、(食用)马铃薯淀粉、(食用)豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、(食用)植物油(大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄中的一种或几种,添加生活饮用水,经配料、和面、熟化、切分、定型烘干制成、包装而成的方便面皮。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定,参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。